

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Sabato, 11 agosto 2007

SI PUBBLICA TUTTI
I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

La **Gazzetta Ufficiale**, oltre alla **Serie generale**, pubblica cinque **Serie speciali**, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1^a **Serie speciale**: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
- 2^a **Serie speciale**: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
- 3^a **Serie speciale**: *Regioni* (pubblicata il sabato)
- 4^a **Serie speciale**: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)
- 5^a **Serie speciale**: *Contratti pubblici* (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

SOMMARIO

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
24 luglio 2007.

Scioglimento del consiglio comunale di Sulmona e nomina
del commissario straordinario Pag. 3

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero
della pubblica istruzione

DECRETO 19 luglio 2007.

Riconoscimento, alla prof.ssa Angela Patricia Luis De
Oliveira Salvador, di titolo di formazione, acquisito nella Comu-
nità europea, quale titolo abilitante all'esercizio in Italia della
professione di insegnante Pag. 4

Ministero
dello sviluppo economico

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, al sig. Jaber Othman, di titolo profes-
sionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della
professione di acconciatore Pag. 4

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, alla sig.ra Luz Maria Santos Suriel, di
titolo professionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio
in Italia della professione di acconciatrice Pag. 5

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, alla sig.ra Hind Amchiaa, di titolo profes-
sionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia
della professione di acconciatrice Pag. 6

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, al sig. Pervuez Shahad, di titolo profes-
sionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della
professione di acconciatore Pag. 6

Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

DECRETO 27 luglio 2007.

Autorizzazione all'organismo denominato «Istituto Mediter-
raneo di Certificazione Srl», ad effettuare i controlli sulla
denominazione «Seggiano» protetta transitoriamente a livello
nazionale con decreto 31 ottobre 2006 Pag. 7

DECRETO 27 luglio 2007.

Modifica del decreto 15 giugno 2004 concernente la prote-
zione transitoria della denominazione «Patata di Bologna»,
per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea
per la registrazione come denominazione di origine protetta.
Pag. 8

DECRETO 30 luglio 2007.

Modifica del disciplinare di produzioni dei vini a denomina-
zione di origine controllata «Piemonte» Pag. 9

DECRETO 31 luglio 2007.

Modifica al disciplinare di produzione della denominazione
di origine controllata dei vini «Collio Goriziano» o «Collio».
Pag. 16

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ**Agenzia delle entrate**

PROVVEDIMENTO 20 luglio 2007.

Accertamento del periodo di mancato funzionamento dell'Ufficio del pubblico registro automobilistico di Pavia Pag. 21

**Autorità per le garanzie
nelle comunicazioni**

DELIBERAZIONE 11 luglio 2007.

Pubblicazione della descrizione e delle relazioni di conformità del sistema di contabilità dei costi, di separazione contabile e della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A., relative all'esercizio 2004. (Deliberazione n. 351/07/CONS).
Pag. 21

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero dell'economia e delle finanze: Cambi di riferimento del 3 e 6 agosto 2007 rilevati a titolo indicativo, secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia Pag. 24

Ministero della salute: Commercializzazione di specialità medicinali ad uso veterinario senza obbligo di prescrizione.
Pag. 25

Ministero delle comunicazioni: Piano di rimodulazione delle aperture estive giornaliere ed orarie degli uffici postali.
Pag. 25

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali:

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Piacentinu Ennese» Pag. 25

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte» Pag. 28

Agenzia italiana del farmaco:

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Rimcure» Pag. 30

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Bicavera» Pag. 30

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Norditropin» Pag. 30

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Beriplast P» Pag. 30

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Menjugate» Pag. 31

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Botox» Pag. 31

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Chemacin» Pag. 31

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Zitromax» Pag. 31

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Morelac» Pag. 31

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Diarstene» Pag. 31

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Amino-steril N-Hepa» Pag. 31

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Septopal» Pag. 32

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Nasolib».
Pag. 32

Revoca della sospensione di autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ferplex 60».
Pag. 32

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Fluimucil» Pag. 32

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 180**Ministero dell'interno**

DECRETO 25 luglio 2007.

Modalità relative alle certificazioni concernenti il conto di bilancio 2006 delle amministrazioni provinciali, dei comuni, delle comunità montane e delle unioni di comuni.

07A07021

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 24 luglio 2007.

Scioglimento del consiglio comunale di Sulmona e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto che il consiglio comunale di Sulmona (L'Aquila), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 13 giugno 2004, è composto dal sindaco e da venti membri;

Considerato che nel citato comune, a causa delle dimissioni rassegnate da undici consiglieri, con atti separati contemporaneamente acquisiti al protocollo dell'ente, non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi;

Ritenuto, pertanto, che ricorrano gli estremi per far luogo allo scioglimento della suddetta rappresentanza;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b*), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Sulmona (L'Aquila) è sciolto.

Art. 2.

La dott.ssa Luciana Crisi è nominata commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari, a norma di legge.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 24 luglio 2007

NAPOLITANO

AMATO, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Nel consiglio comunale di Sulmona (L'Aquila), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 13 giugno 2004, composto dal sindaco e da venti consiglieri, si è venuta a determinare una grave situazione di crisi a causa delle dimissioni rassegnate da undici componenti del corpo consiliare.

Le citate dimissioni, presentate personalmente dalla metà più uno dei consiglieri, con atti separati contemporaneamente acquisiti al protocollo dell'ente in data 1° giugno 2007, hanno determinato l'ipotesi dissolutiva dell'organo elettivo.

Verificatasi l'ipotesi disciplinata dall'art. 141, comma 1, lettera *b*), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, il prefetto dell'Aquila ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopracitato disponendone, nel contempo, con provvedimento n. 2007/11895/EE.LL. del 2 giugno 2007, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune.

Considerato che nel suddetto ente non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi, essendo venuta meno l'integrità strutturale minima del consiglio comunale compatibile con il mantenimento in vita dell'organo, si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Mi onoro, pertanto, di sottoporre alla firma della SV. Ill.ma l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Sulmona (L'Aquila) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona della dott.ssa Luciana Crisi.

Roma, 15 giugno 2007

Il Ministro dell'interno: AMATO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

DECRETO 19 luglio 2007.

Riconoscimento, alla prof.ssa Angela Patricia Luis De Oliveira Salvador, di titolo di formazione, acquisito nella Comunità europea, quale titolo abilitante all'esercizio in Italia della professione di insegnante.

IL DIRETTORE GENERALE PER GLI ORDINAMENTI SCOLASTICI

Visti: la legge 19 novembre 1990, n. 341; il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115; il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297; il decreto ministeriale 21 ottobre 1994, n. 298, e successive modificazioni; il decreto del Presidente della Repubblica 31 luglio 1996, n. 471; il decreto ministeriale n. 39 del 30 gennaio 1998; il decreto ministeriale 28 maggio 1992; il decreto ministeriale 26 maggio 1998; il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300; il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165; il decreto interministeriale 4 giugno 2001; il decreto del Presidente della Repubblica 18 gennaio 2002, n. 54; il decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 277; il decreto legislativo 19 febbraio 2004, n. 59; la circolare ministeriale 21 marzo 2005, n. 39; la legge 17 luglio 2006, n. 233;

Viste l'istanza, presentata ai sensi dell'art. 12, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 115, di riconoscimento di titolo di formazione professionale per l'insegnamento acquisito nella Comunità europea dalla persona sotto indicata, nonché la documentazione prodotta a corredo dell'istanza medesima, rispondente ai requisiti formali prescritti dall'art. 10 del citato decreto legislativo n. 115, relativa al titolo di formazione sotto indicato; alla conoscenza della lingua italiana

Rilevato che il riconoscimento è richiesto ai fini dell'esercizio della professione corrispondente a quella cui la persona interessata è abilitata nel Paese che ha rilasciato il titolo;

Rilevato, altresì, che l'esercizio della professione in argomento è subordinato, sia nell'altro Paese che in Italia, al possesso di una formazione comprendente un ciclo di studi post-secondari di durata minima di tre anni;

Tenuto conto della valutazione espressa in sede di Conferenza di servizi nella seduta del 6 luglio 2007, indetta ai sensi dell'art. 12, comma 4, del citato decreto legislativo n. 115;

Ritenuto che: sussistono i presupposti per il riconoscimento, atteso che il titolo posseduto dalla persona interessata comprova una formazione professionale

adeguata per natura, composizione e durata; il riconoscimento non deve essere subordinato a misure compensative in quanto la formazione professionale attestata non verte su materie sostanzialmente diverse da quelle contemplate nella formazione professionale prescritta dalla legislazione vigente in Italia; l'esperienza professionale posseduta integra e completa la formazione professionale;

Decreta:

1. Il titolo di formazione così composto: diploma di istruzione superiore: laurea in lingue e letterature moderne studi francesi e italiani, conseguito il 27 luglio 1997, presso l'Università di Lisbona; titolo di abilitazione all'insegnamento: laurea nel settore di formazione educativa in lingue e letterature moderne studi francesi ed italiani, conseguito il 30 maggio 2000 presso l'Università di Lisbona; posseduto da Angela Patricia Luis De Oliveira Salvador, nata a San Sebastião da Pedreira (Portogallo), il 30 dicembre 1973, di cittadinanza comunitaria; ai sensi e per gli effetti di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115 è titolo di abilitazione all'esercizio della professione di docente nelle scuole italiane di istruzione secondaria nelle classi di concorso:

45/A «Lingua straniera» - francese;

46/A «Lingue e civiltà straniere» - francese.

2. Il presente decreto, per quanto dispone l'art. 12, comma 7, del citato decreto legislativo n. 115, è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 19 luglio 2007

Il direttore generale: DUTTO

07A07139

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, al sig. Jaber Othman, di titolo professionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di acconciatore.

IL DIRETTORE GENERALE DELLO SVILUPPO PRODUTTIVO E COMPETITIVITÀ

Vista la domanda con la quale il sig. Jaber Othman, nato il 26 febbraio 1976 a Marrakech (Marocco), cittadino marocchino, ha chiesto il riconoscimento del diploma di acconciatore conseguito in data 30 giugno 1995 a seguito di frequenza di apposito corso professionale presso la scuola tecnico-professionale «Ecole

Hajib» della città di Marrakech (Marocco), al fine dell'esercizio in Italia dell'attività di acconciatore così come disciplinata dalla legge 23 dicembre 1970, n. 1142;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante «testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero», come modificato dalla legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto, in particolare, l'art. 49 del decreto n. 394 del 1999, che disciplina le procedure di riconoscimento dei titoli professionali abilitanti per l'esercizio di una professione, conseguiti in un Paese non appartenente all'Unione europea da parte di cittadini non comunitari, stabilendo che alle stesse si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115, e del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319, compatibilmente con la natura, la composizione e la durata della formazione professionale conseguita;

Visto il parere emesso dalla Conferenza di servizi di cui all'art. 14 del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319, nella riunione del giorno 8 giugno 2007, che ha ritenuto il titolo dell'interessato per i suoi contenuti formativi, riconducibile ai titoli di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), del citato decreto legislativo n. 319/1994, e cioè ai titoli «specificatamente orientati all'esercizio di una professione», e pertanto idoneo all'esercizio delle attività di acconciatore, senza alcuna misura compensativa;

Visto il conforme parere favorevole dell'Associazione di categoria CNA-Federacconciatori;

Decreta:

1. Al sig. Jaber Othman, cittadino marocchino, nato il 26 febbraio 1976 è riconosciuto il titolo di studio di cui in premessa quale titolo valido per lo svolgimento in Italia dell'attività di acconciatore ai sensi della legge 25 dicembre 1970, n. 1142, e non si ritiene necessario applicare alcuna misura compensativa in virtù della specificità e completezza del titolo di studio prodotto.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2007

Il direttore generale: BIANCHI

07A07097

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, alla sig.ra Luz Maria Santos Suriel, di titolo professionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di acconciatrice.

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO PRODUTTIVO E COMPETITIVITÀ

Vista la domanda con la quale la sig.ra Luz Maria Santos Suriel, nata a Guagui-La Vega (Repubblica Dominicana) il 28 dicembre 1958, cittadina italiana, ha chiesto il riconoscimento del diploma di parrucchiera conseguito in data 15 luglio 1978, presso il collegio «El Progreso» di Santo Domingo (Repubblica Dominicana), al fine dell'esercizio in Italia della attività di acconciatrice, così come disciplinata dalla legge 23 dicembre 1970, n. 1142;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante «testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero», come modificato dalla legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto, in particolare, l'art. 49 del decreto n. 394 del 1999, che disciplina le procedure di riconoscimento dei titoli professionali abilitanti per l'esercizio di una professione, conseguiti in un Paese non appartenente all'Unione europea da parte di cittadini non comunitari, stabilendo che alle stesse si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115, e del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319, compatibilmente con la natura, la composizione e la durata della formazione professionale conseguita o, alternativamente, con l'esercizio a tempo pieno della professione per la durata minima di due anni negli ultimi dieci anni;

Visto il parere emesso dalla Conferenza di servizi di cui all'art. 14 del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319 nella riunione del giorno 8 giugno 2007, che ha ritenuto i titoli dell'interessato per i suoi contenuti formativi, riconducibili ai titoli di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), del citato decreto legislativo n. 319/1994, e cioè ai titoli «specificatamente orientati all'esercizio di una professione», e pertanto idonei all'esercizio delle attività di acconciatrice, senza alcuna misura compensativa;

Visto il conforme parere dell'Associazione di categoria CNA-Federacconciatori;

Decreta:

1. Alla sig.ra Luz Maria Santos Suriel, nata il 28 dicembre 1958, cittadina italiana è riconosciuto il certificato di abilitazione professionale di cui in premessa quale titolo valido per lo svolgimento in Italia dell'attività di acconciatrice ai sensi della legge 25 dicembre 1970, n. 1142, e non si ritiene necessario applicare alcuna misura compensativa in virtù della specificità e completezza del titolo di studio prodotto.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2007

Il direttore generale: BIANCHI

07A07086

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, alla sig.ra Hind Amchiaa, di titolo professionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di acconciatrice.

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO PRODUTTIVO E COMPETITIVITÀ

Vista la domanda con la quale la sig.ra Hind Amchiaa, nata a Casablanca (Marocco) il 31 luglio 1975, cittadina marocchina, ha chiesto il riconoscimento del diploma di acconciatrice conseguito a seguito di frequenza di apposito corso professionale presso la scuola tecnico-professionale «Centre Feminin de Formation Professionnelle Hay Hassani (Marocco)», al fine dell'esercizio in Italia dell'attività di acconciatrice così come disciplinata dalla legge 23 dicembre 1970, n. 1142;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante «testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero», come modificato dalla legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto, in particolare, l'art. 49 del decreto n. 394 del 1999, che disciplina le procedure di riconoscimento dei titoli professionali abilitanti per l'esercizio di una professione, conseguiti in un Paese non appartenente all'Unione europea da parte di cittadini non comunitari, stabilendo che alle stesse si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115, e del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319, compatibilmente con la natura, la composizione e la durata della formazione professionale conseguita;

Visto il parere emesso dalla Conferenza di servizi di cui all'art. 14 del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319 nella riunione del giorno 8 giugno 2007, che ha ritenuto i titoli dell'interessato per i suoi contenuti formativi, riconducibili ai titoli di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), del citato decreto legislativo n. 319/1994, e cioè ai titoli «specificatamente orientati all'esercizio di una professione», e pertanto idonei all'esercizio delle attività di acconciatrice, senza alcuna misura compensativa;

Visto il conforme parere dell'Associazione di categoria CNA-Federacconciatori;

Decreta:

1. Alla sig.ra Hind Amchiaa, nata il 31 luglio 1975, cittadina marocchina, è riconosciuto il titolo di studio di cui in premessa quale titolo valido per lo svolgimento in Italia dell'attività di acconciatrice ai sensi della legge 25 dicembre 1970, n. 1142, e non si ritiene necessario applicare alcuna misura compensativa in virtù della specificità e completezza del titolo di studio prodotto.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2007

Il direttore generale: BIANCHI

07A07087

DECRETO 19 giugno 2007.

Riconoscimento, al sig. Pervvez Shahad, di titolo professionale estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di acconciatore.

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO PRODUTTIVO E COMPETITIVITÀ

Vista la domanda con la quale il sig. Pervvez Shahad, nato a Sialkot (Pakistan) il 1° gennaio 1964, cittadino pakistano, ha chiesto il riconoscimento del diploma di parrucchiere rilasciato dalla scuola «Khokhar», al fine dell'esercizio in Italia della attività di acconciatore così come disciplinata dalla legge 23 dicembre 1970 n. 1142;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante «testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero», come modificato dalla legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto, in particolare, l'art. 49 del decreto n. 394 del 1999, che disciplina le procedure di riconoscimento dei titoli professionali abilitanti per l'esercizio di una professione, conseguiti in un Paese non appartenente all'Unione europea da parte di cittadini non comunitari, stabilendo che alle stesse si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115, e del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319, compatibilmente con la natura, la composizione e la durata della formazione professionale conseguita o, alternativamente, con l'esercizio a tempo pieno della professione per la durata minima di due anni negli ultimi dieci anni;

Visto il parere emesso dalla Conferenza di servizi di cui all'art. 14 del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319 nella riunione del giorno 8 giugno 2007, che ha ritenuto i titoli dell'interessato per i suoi contenuti formativi, riconducibili ai titoli di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), del citato decreto legislativo n. 319/1994, e cioè ai titoli «specificatamente orientati all'esercizio di una professione», e pertanto idonei all'esercizio delle attività di acconciatore, senza alcuna misura compensativa;

Visto il conforme parere dell'Associazione di categoria CNA-Federacconciatori;

Decreta:

1. Al sig. Pervvez Shahad, nato il 1° gennaio 64, cittadino pakistano è riconosciuto il diploma di abilitazione professionale di cui in premessa quale titolo valido per lo svolgimento in Italia dell'attività di acconciatore ai sensi della legge 25 dicembre 1970, n. 1142, e non si ritiene necessario applicare alcuna misura compensativa in virtù della specificità e completezza del titolo di studio prodotto.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2007

Il direttore generale: BIANCHI

07A07098

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**

DECRETO 27 luglio 2007.

Autorizzazione all'organismo denominato «Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl», ad effettuare i controlli sulla denominazione «Seggiano» protetta transitoriamente a livello nazionale con decreto 31 ottobre 2006.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'art. 5, comma 6, del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

Visto il decreto ministeriale 31 ottobre 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana (serie generale) n. 266 del 15 novembre 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione Seggiano, trasmessa alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge Comunitaria 1999 - ed in particolare l'art. 14, il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari, istituendo un elenco degli organismi privati autorizzati con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le regioni;

Ritenendo che le disposizioni di cui all'art. 14 relativamente ai controlli, debbano trovare applicazione anche per quelle denominazioni le quali, essendo state trasmesse per la registrazione comunitaria, ottengono transitoriamente la protezione a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006;

Visto il comma 1 del suddetto art. 14 della legge n. 526/1999, il quale individua nel Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'Autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza sulla stessa;

Vista la comunicazione del Consorzio Seggiano DOP, con sede località Colonia - Arcidosso (Grosseto), presso comunità montana Amiata Grossetano, con la

quale è stato indicato per il controllo sulla denominazione Seggiano l'organismo denominato Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl, con sede in Senigallia (Ancona), via Pisacane n. 32;

Considerato che l'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl ha predisposto il piano di controllo per la denominazione Seggiano conformemente allo schema tipo di controllo;

Considerato che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del comma 1 del citato art. 14 della legge n. 526/1999, si è avvalso del gruppo tecnico di valutazione;

Visto il parere favorevole espresso dal citato gruppo tecnico di valutazione nella seduta del 21 giugno 2007;

Considerato che le decisioni concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo di cui agli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006 spettano al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in quanto autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo ai sensi del comma 1 dell'art. 14 della legge n. 526/1999, sentite le regioni;

Considerata la necessità, espressa dal citato gruppo tecnico di valutazione, di rendere evidente e immediatamente percepibile dal consumatore, il controllo esercitato sulle denominazioni protette, ai sensi degli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006, garantendo che è stata autorizzata dal Ministero una struttura di controllo con il compito di verificare ed attestare che la specifica denominazione risponda ai requisiti del disciplinare;

Vista la documentazione agli atti del Ministero;

Ritenuto di procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione ai sensi del comma 1 dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Decreta:

Art. 1.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl, con sede in Senigallia (Ancona), via Pisacane n. 32 è autorizzato ad espletare le funzioni di controllo, previste dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006 per la denominazione Seggiano, protetta transitoriamente a livello nazionale con decreto 31 ottobre 2006.

Art. 2.

L'autorizzazione di cui all'art. 1 comporta l'obbligo per l'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata ai sensi del comma 4 dell'art. 14 della legge n. 526/1999 qualora l'organismo non risulti più in possesso dei requisiti ivi indicati, con decreto dell'Autorità nazionale competente che lo stesso art. 14 individua nel Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 3.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl non può modificare le modalità di controllo e il sistema tariffario, riportati nell'apposito piano di controllo per la denominazione Seggiano, così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso di detta autorità.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl comunica e sottopone all'approvazione ministeriale ogni variazione concernente il personale ispettivo indicato nella documentazione presentata, la composizione del Comitato di certificazione o della struttura equivalente e dell'organo decidente i ricorsi, nonché l'esercizio di attività che risultano oggettivamente incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio.

Il mancato adempimento delle prescrizioni del presente articolo può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl dovrà assicurare, coerentemente con gli obiettivi delineati nelle premesse, che il prodotto certificato risponda ai requisiti descritti nel relativo disciplinare di produzione e che sulle confezioni con le quali viene commercializzata la denominazione Seggiano, venga apposta la dicitura: «Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) 510/2006».

Art. 4.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl dovrà assicurare, coerentemente con gli obiettivi delineati nelle premesse, che il prodotto certificato risponda ai requisiti descritti dal disciplinare allegato al decreto 31 ottobre 2006.

Art. 5.

L'autorizzazione di cui al presente decreto cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione in merito al riconoscimento della denominazione Seggiano da parte dell'organismo comunitario. Nell'ambito del periodo di validità dell'autorizzazione, l'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl è tenuto ad adempiere a tutte le disposizioni complementari che l'Autorità nazionale competente, ove lo ritenga utile, decida di impartire.

Art. 6.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl comunica con immediatezza, e comunque con termine non superiore a trenta giorni lavorativi, le attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione Seggiano anche mediante immissione nel sistema informatico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali delle quantità certificate e degli aventi diritto.

Art. 7.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl immette nel sistema informatico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali tutti gli elementi conoscitivi di carattere tecnico e documentale dell'attività certificativa, ed adotta eventuali opportune misure, da sottoporre preventivamente ad approvazione da parte dell'Autorità nazionale competente, atte ad evitare rischi di disapplicazione, confusione o difformi utilizzazioni delle attestazioni di conformità della denominazione Seggiano rilasciate agli utilizzatori. Le modalità di attuazione di tali procedure saranno indicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. I medesimi elementi conoscitivi individuati nel primo comma del presente articolo e nell'art. 6, sono simultaneamente resi noti anche alla regione Toscana.

Art. 8.

L'organismo Istituto Mediterraneo di Certificazione Srl è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dalla regione Toscana, ai sensi dell'art. 53, comma 12 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come sostituito dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1999.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 luglio 2007

Il direttore generale: LA TORRE

07A07213

DECRETO 27 luglio 2007.

Modifica del decreto 15 giugno 2004 concernente la protezione transitoria della denominazione «Patata di Bologna», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il decreto ministeriale del 15 giugno 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 151 del 30 giugno 2004, con il quale è stata accordata la protezione transitoria a livello nazionale alla denominazione «Patata di Bologna» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

Vista la nota del 19 aprile 2007, numero di protocollo n. 3126, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso alla Commissione europea il disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste avanzate dai competenti servizi comunitari;

Ritenuta la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste avanzate dai competenti servizi comunitari e trasmesso alla Comunità europea con nota del 19 aprile 2007, numero di protocollo n. 3126;

Decreta:

Articolo unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto ministeriale 15 giugno 2004, alla denominazione «Patata di Bologna» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso con nota del 19 aprile 2007, numero di protocollo n. 3126 all'organismo comunitario competente e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.it

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 luglio 2007

Il direttore generale: LA TORRE

07A07214

DECRETO 30 luglio 2007.

Modifica del disciplinare di produzioni dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte».

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti emanati, in attuazione della predetta legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto ministeriale 22 novembre 1994, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Piemonte» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda presentata dalla regione Piemonte, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte»;

Visti il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte» pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 145 del 25 luglio 2007;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario, procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte» riconosciuto con decreto ministeriale del 22 novembre 1994 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2007.

Art. 2.

1. All'allegato A sono riportati i codici delle tipologie dei vini D.O.C. «Piemonte», ad aggiornamento dell'elenco dei codici di cui all'allegato 4 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

Art. 3.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Piemonte» è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 luglio 2007

p. Il direttore generale: VARESE

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA «PIEMONTE»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata «Piemonte» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini bianchi:

- «Piemonte» Cortese;
- «Piemonte» Chardonnay;
- «Piemonte» Moscato;
- «Piemonte» Moscato passito.

Vini spumanti:

- «Piemonte»;
- «Piemonte» Pinot bianco;
- «Piemonte» Pinot grigio;
- «Piemonte» Pinot nero;
- «Piemonte» Pinot;
- «Piemonte» Pinot-Chardonnay;
- «Piemonte» Chardonnay Pinot;
- «Piemonte» Cortese;
- «Piemonte» Chardonnay;
- «Piemonte» Brachetto.

Vini frizzanti:

- «Piemonte» Cortese;
- «Piemonte» Chardonnay;
- «Piemonte» Barbera;
- «Piemonte» Bonarda.

Vini rossi:

- «Piemonte» Barbera;
- «Piemonte» Grignolino;
- «Piemonte» Brachetto;
- «Piemonte» Bonarda.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Piemonte» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

- Barbera;
- Bonarda;
- Grignolino;
- Brachetto;
- Cortese;
- Chardonnay;

è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

2. La denominazione di origine controllata «Piemonte» Moscato e «Piemonte» Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

3. La denominazione di origine controllata «Piemonte» senza alcuna menzione aggiuntiva è riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.

4. La denominazione di origine controllata «Piemonte» seguita da una delle specificazioni di vitigno:

- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Pinot nero;

è riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. «Piemonte» con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. del Piemonte rispettivamente indicati, sempreché rispondenti ai requisiti del presente disciplinare: «Piemonte» Barbera e «Piemonte» Barbera frizzante:

vini a D.O.C.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Alba, «Colli Tortonesi» Barbera, Gabiano, Rubino di Cantavenna.

«Piemonte» Grignolino:

vini a D.O.C.: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.

«Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese frizzante, «Piemonte» Cortese spumante:

vini a D.O.C. Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, «Colli Tortonesi» Cortese e «Monferrato Casalese» Cortese.

«Piemonte» Brachetto, «Piemonte» Brachetto spumante:

vino a D.O.C.G. Brachetto d'Acqui.

«Piemonte» Chardonnay, «Piemonte» Chardonnay frizzante, «Piemonte» Chardonnay spumante:

vini a D.O.C. «Langhe» Chardonnay.

«Piemonte» Moscato, «Piemonte» Moscato passito: vini a D.O.C. e D.O.C.G.: Asti, Loazzolo.

È facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale, delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C. e D.O.C.G. rivendicati.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Piemonte» di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie «Piemonte» Moscato, «Piemonte» Moscato passito, «Piemonte» Brachetto, «Piemonte» Brachetto spumante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cama-

gna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuevo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montale, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Morinese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quarngento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardiigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villarmagnano, Visone, Volpedo, Volpoglio.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albignano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandran, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castelnuevo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Pica, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandelluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorgegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi,

Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somo, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Piemonte» Moscato, «Piemonte» Moscato passito, «Piemonte» Brachetto, «Piemonte» Brachetto spumante, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

«Piemonte» Moscato, «Piemonte» Moscato passito - Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuevo Bormida, Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandran, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

«Piemonte» Brachetto, «Piemonte» Brachetto spumante: - Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuevo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandran, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:

terreni: argillosi/limosi/sabbiosi, calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non superiore a metri 650 s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali - forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva Kg/Ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Piemonte" spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot nero spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11000	9,5
"Piemonte" Barbera	11000	10,5
"Piemonte" Barbera frizzante	11000	10,5
"Piemonte" Grignolino	9500	10,0
"Piemonte" Cortese	11500	9,5
"Piemonte" Cortese frizzante	11500	9,5
"Piemonte" Cortese spumante	11500	9,5
"Piemonte" Chardonnay	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay spumante	11000	9,5
"Piemonte" Brachetto	9000	10,0
"Piemonte" Brachetto spumante	9000	10,0
"Piemonte" Bonarda	11000	10,0
"Piemonte" Bonarda frizzante	11000	10,0
"Piemonte" Moscato	11500	10,0
"Piemonte" Moscato Passito	6000	12,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. «Piemonte» devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	resa uva/vino	Produzione max di vino L/Ha
"Piemonte" spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
"Piemonte" Barbera	70%	7.700
"Piemonte" Barbera frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Grignolino	65%	6.175
"Piemonte" Cortese	70%	8.050
"Piemonte" Cortese frizzante	70%	8.050
"Piemonte" Cortese spumante	70%	8.050
"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Brachetto	70%	6.300
"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300
"Piemonte" Bonarda	70%	7.700
"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Moscato	75%	8.625
"Piemonte" Moscato Passito	50%	3.000

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccezione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

vini	durata mesi	decorrenza
«Piemonte» Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve

5. È consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata «Piemonte» a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.

6. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata «Piemonte» i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Piemonte» spumante; «Piemonte» Pinot bianco spumante; «Piemonte» Pinot grigio spumante; «Piemonte» Pinot nero spumante; «Piemonte» Pinot spumante; «Piemonte» Chardonnay-Pinot spumante; «Piemonte» Pinot-Chardonnay spumante:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Piemonte» Barbera:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Piemonte» Barbera frizzante:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Piemonte» Grignolino:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amaro-gnolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Piemonte» Cortese:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, secco, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Piemonte» Cortese frizzante:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, secco, piacevole;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Piemonte» Cortese spumante:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, secco, piacevole;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Piemonte» Chardonnay:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Piemonte» Chardonnay frizzante:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Piemonte» Chardonnay spumante:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Piemonte» Brachetto:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, più o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
di cui svolto almeno 6%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata «Piemonte» Brachetto all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.

«Piemonte» Brachetto spumante:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;

sapore: delicato, più o meno dolce;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Piemonte» Bonarda:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, gradevole;

sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Piemonte» Bonarda frizzante:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, gradevole;

sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco;

spuma: vivace, evanescente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Piemonte» Moscato:

colore: paglierino o giallo dorato più o meno intenso;

odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;

sapore: dall'aroma caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata «Piemonte» Moscato all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.

«Piemonte» Moscato passito:

colore: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso;

odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;

sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,5% vol., di cui almeno 11% svolti;

zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte», con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. È altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione «vigna» seguita dal toponimo.

3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione «Piemonte» immediatamente seguita dalla dicitura «denominazione di origine controllata» dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa al vitigno e dovrà essere riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni superiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno.

5. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, è ammesso il sinonimo Pinot.

6. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata «Piemonte» con le specificazioni «Pinot - Chardonnay» e «Chardonnay - Pinot» può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli albi del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

7. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata «Piemonte» di cui all'art. 2, possono utilizzare in etichetta la dicitura Novello, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è facoltativa l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

9. Il vino a D.O.C. «Piemonte» Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.

Art. 8.

Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie «Piemonte» Chardonnay, «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Barbera, «Piemonte» Bonarda, «Piemonte» Grignolino, quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente disciplinare.

2. Le bottiglie utilizzate per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente.

3. In tutti i casi, è vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

4. Per tutti i vini di cui all'art. 1 i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Allegato A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
PIEMONTE BARBERA	B273	X	019	2	X	X	A	0	X
PIEMONTE BARBERA FRIZZANTE	B273	X	019	2	C	X	C	0	X
PIEMONTE BONARDA	B273	X	035	2	X	X	A	0	X
PIEMONTE BONARDA FRIZZANTE	B273	X	035	2	C	X	C	0	X
PIEMONTE BRACHETTO	B273	X	040	2	X	X	A	0	X
PIEMONTE BRACHETTO SPUMANTE	B273	X	040	2	X	X	B	0	X
PIEMONTE CHARDONNAY	B273	X	298	1	X	X	A	0	X
PIEMONTE CHARDONNAY FRIZZANTE	B273	X	298	1	X	X	C	0	X
PIEMONTE CHARDONNAY PINOT SPUMANTE	B273	X	888	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE CHARDONNAY SPUMANTE	B273	X	298	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE CORTESE	B273	X	069	1	X	X	A	0	X
PIEMONTE CORTESE FRIZZANTE	B273	X	069	1	X	X	C	0	X
PIEMONTE CORTESE SPUMANTE	B273	X	069	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE GRIGNOLINO	B273	X	100	2	X	X	A	0	X
PIEMONTE MOSCATO	B273	X	153	1	X	X	A	0	X
PIEMONTE MOSCATO PASSITO	B273	X	153	1	D	X	A	0	X
PIEMONTE PINOT	B273	X	PIN	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE PINOT BIANCO SPUMANTE	B273	X	193	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE PINOT CHARDONNAY SPUMANTE	B273	X	888	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE PINOT GRIGIO SPUMANTE	B273	X	194	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE PINOT NERO SPUMANTE	B273	X	195	1	X	X	B	0	X
PIEMONTE SPUMANTE	B273	X	888	1	X	X	B	0	X

07A07227

DECRETO 31 luglio 2007.

Modifica al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Collio Goriziano» o «Collio».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di tutela vini Collio ed il parere positivo in merito alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» espresso dalla regione autonoma Friuli-Venezia Giulia;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e sulla proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 44 del 22 febbraio 2007;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Visto il decreto ministeriale 31 luglio 2007, concernente disposizioni transitorie per l'uso del sinonimo «Friulano», della varietà di vite «Tocai friulano», nella designazione e presentazione della relativa tipologia di vino dei vini a denominazione di origine della regione Friuli-Venezia Giulia;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, che si provvede a pubblicare interamente per facilitarne la lettura, in conformità al parere espresso dal citato comitato ed alle disposizioni del predetto decreto 31 luglio 2007;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 25 marzo 1998, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2007.

2. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2007, i vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo Albo, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge n. 164/1992, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato regioni e province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, presso i competenti organi territoriali, ai fini dell'iscrizione dei terreni medesimi, all'apposito Albo dei vigneti a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

Art. 3.

1. L'uso del sinonimo «Friulano» per la rivendicazione, designazione e presentazione della relativa tipologia di vino, regolamentata nell'annesso disciplinare di produzione, è da considerarsi transitorio, in conformità alle disposizioni di cui al decreto ministeriale 31 luglio 2007 richiamato nelle premesse.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Per tutto quanto non previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 2007

p. Il direttore generale: VARESE

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» è riservata ai vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «Collio Goriziano» o «Collio» Bianco;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Chardonnay;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Malvasia (da Malvasia istriana b.);
- «Collio Goriziano» o «Collio» Müller Thurgau;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Picolit;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Pinot bianco;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Pinot grigio;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Ribolla o Ribolla gialla;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Riesling (da Riesling renano);
- «Collio Goriziano» o «Collio» Riesling italico;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Sauvignon;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Friulano (da Tocai friulano);
- «Collio Goriziano» o «Collio» Traminer aromatico;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Rosso;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet franc;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet sauvignon;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Merlot;
- «Collio Goriziano» o «Collio» Pinot nero.

2. Le tipologie di vini di cui al precedente comma possono essere accompagnate dalla menzione «riserva», se sottoposte ad un periodo di invecchiamento i cui termini sono riportati al successivo art. 7.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Chardonnay;
- Malvasia (da Malvasia istriana b.);
- Müller Thurgau;
- Picolit;
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Ribolla o Ribolla gialla;
- Riesling (da Riesling renano);
- Riesling italico;
- Sauvignon;
- Friulano (da Tocai friulano);
- Traminer aromatico;
- Cabernet franc;
- Cabernet sauvignon;
- Merlot;
- Pinot nero;

è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, anche altre uve non aromatiche provenienti dai vitigni con bacca di colore analogo, di cui al comma 1 del presente articolo.

2. La specificazione «Cabernet» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmènère.

3. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», con la specificazione bianco o rosso, è riservata ai vini bianchi o rossi, ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, in ambito aziendale, da una o più varietà del corrispondente colore tra i vitigni di cui al primo comma, fatta eccezione per i vitigni aromatici Müller Thurgau e Traminer aromatico, i quali non possono superare il 15% del totale.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere prodotte nelle zone appresso indicate:

Prima zona:

tale zona è delimitata da una linea che dal cavalcavia della ferrovia Gorizia-Udine, prende la strada che dal quadrivio di Madonna del Fante porta direttamente a Piedimonte del Calvario. Da qui tale linea costeggia il corso del fiume Isonzo fino ad incontrarsi con il confine di Stato. Segue tale confine fino al suo incontrarsi con il torrente Judrio presso Mernicco. Prosegue quindi verso sud, seguendo il confine, lungo tale torrente, tra la provincia di Udine e quella di Gorizia sino al ponte della strada nazionale n. 356 per Brazzano e Cormons. Prosegue lungo detta strada fino al cavalcavia che, a Cormons, immette sulla strada nazionale n. 56, intersecando la ferrovia Gorizia-Udine. Da qui prosegue lungo la ferrovia verso est, fino al casello in prossimità del km 25; da qui attraversa la strada ferrata ed imbecca la strada comunale che si dirama dalla strada nazionale e passa per Stuccara, arrivando a Bosco di Sotto; prosegue quindi per casa Cattarin Giovanni - Pradis di Cormons n. 35 fino ad arrivare alla strada comunale Cormons-Moraro presso quota 40 della Boatina. Dal punto d'incontro con detta strada e lungo la stessa verso est, per un tratto di 950 metri si arriva a quota 45, punto d'incontro con il torrente Versa. Da quota 45 la delimitazione prosegue, verso nord, lungo la sponda destra del torrente Versa fino ad arrivare alla linea ferroviaria Gorizia-Udine con la quale si identifica fino al cavalcavia con la strada per Piedimonte del Calvario, punto di partenza della linea di delimitazione.

Seconda zona:

tale zona è delimitata da una linea che iniziando dalle Case Pusnar raggiunge Case Medeot e Case Piccolo lungo il canale irriguo dell'Agro Cormonese Gradiscano. Da qui, seguendo il piede della collina, toccando Case Papalin ed attraversando le particelle catastali 680/3, 685/2, 685/1, 542 e 544/5, si ricongiunge con la strada che a nord porta a Villanova di Farra passando per quota 49 e 48. Da qui verso ovest, segue la strada per Case Bressan (q. 48), giunge a Borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat e prosegue fino ad incontrare, in prossimità di Villa Zuliani, a quota 36 la strada Gradisca d'Isonzo-Borgo Zoppini. Da qui il limite piega verso nord-est fino al Borgo Zoppini, percorrendo poi la strada statale n. 351 fino a Case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, di giacitura collinare e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono, comunque, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. Tale esclusione non riguarda, tuttavia, i vigneti ubicati su terreni pianeggianti derivanti da opere di sistemazione collinare ed i

vigneti ubicati nella 1^a zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 metri sul livello del mare.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vigneti posti a dimora successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità minima di 4000 ceppi ad ettaro.

4. La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 non deve essere superiore a tonnellate 4 per ettaro di superficie vitata in coltura specializzata per il «Picolit» ed a tonnellate 11 per ettaro di superficie vitata per i restanti vitigni.

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà in alcun caso essere superiore al 60% per il «Picolit» ed al 70% per tutti gli altri vini. Per rese fino ad un massimo del 65% per il «Picolit» e del 75% per gli altri vini, avrà diritto alla denominazione di cui all'art. 1, rispettivamente, il 60% ed il 70%, mentre il rimanente 5% dovrà essere classificato come «vino da tavola». Il superamento di detti limiti massimi comporta la decadenza dal diritto alla denominazione per l'intera partita.

7. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso, fino all'invaiaitura.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di eventuale invecchiamento obbligatorio previsto per le tipologie «riserva» debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

3. È inoltre facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione di cui all'art. 3, possano effettuarsi anche nei comuni limitrofi alla stessa, nonché in stabilimenti di trasformazione situati all'interno del territorio regionale, a condizione che le ditte medesime:

dimostrino di avere terreni vitati iscritti all'albo dei vigneti della zona di produzione della denominazione di origine controllata in questione;

presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione autonoma Friuli-Venezia Giulia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte all'albo vigneti della denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

4. Le uve destinate alla vinificazione dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% per tutti i vini, eccetto che per il «Picolit» per il quale detto limite viene fissato al 13%.

5. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini, dello stesso colore, aventi diritto alla denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», in tutte le sue tipologie, purché i quantitativi totali di vino aggiunti, ottenuti dai vitigni di cui al precedente art. 2, comma 1, non superino il 15%.

6. Il periodo di invecchiamento previsto per le tipologie dei vini «riserva» di cui al successivo art. 7 decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- 1) «Collio Goriziano» o «Collio» tipologia bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso talvolta con riflessi ramati;
odore: delicato, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, vivace, fresco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
- 2) «Collio Goriziano» o «Collio» Chardonnay:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
- 3) «Collio Goriziano» o «Collio» Malvasia:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
- 4) «Collio Goriziano» o «Collio» Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
- 5) «Collio Goriziano» o «Collio» Picolit:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: delicato, fine, gradevole;
sapore: amabile o dolce, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol.;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
- 6) «Collio Goriziano» o «Collio» Pinot bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

7) «Collio Goriziano» o «Collio» Pinot grigio:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso, talvolta con riflessi ramati;

odore: caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

8) «Collio Goriziano» o «Collio» Ribolla o Ribolla gialla:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: asciutto, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

9) «Collio Goriziano» o «Collio» Riesling:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;

odore: intenso, delicato, gradevole;

sapore: asciutto, caratteristico ed aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

10) «Collio Goriziano» o «Collio» Riesling italico:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;

odore: speciale, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

11) «Collio Goriziano» o «Collio» Sauvignon:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

12) «Collio Goriziano» o «Collio» Friulano:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;

odore: delicato, gradevole, con profumo caratteristico;

sapore: asciutto, caldo, pieno, amarognolo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

13) «Collio Goriziano» o «Collio» Traminer aromatico:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;

odore: aroma tipico caratteristico;
sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

14) «Collio Goriziano» o «Collio» tipologia rosso:

colore: rubino, con eventuali riflessi granati;
odore: leggermente erbaceo, vinoso;
sapore: asciutto, di corpo, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

15) «Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet:

colore: rubino, con riflessi granati;
odore: caratteristico, erbaceo, che si fa etereo nel tempo;
sapore: asciutto, armonico, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

16) «Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet franc:

colore: rubino, abbastanza intenso;
odore: caratteristico, erbaceo, gradevole;
sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

17) «Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet sauvignon:

colore: rubino, con riflessi granati;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

18) «Collio Goriziano» o «Collio» Merlot:

colore: rosso rubino non molto intenso;
odore: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo;
sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

19) «Collio Goriziano» o «Collio» Pinot nero:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

I vini bianchi e rossi con specificazione aggiuntiva «riserva» di cui al seguente art. 7, dovranno presentare gli specifici caratteri organolettici derivanti dal periodo e dalle modalità di invecchiamento.

I vini bianchi e rossi di cui al presente articolo, qualora affinati in fusti di legno, potranno presentare i peculiari caratteri organolettici derivanti dal sistema di produzione, che non dovranno tuttavia prevalere su quelli derivanti dall'origine.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopraindicati per ciascun vino relativamente all'acidità totale e all'estratto secco.

Art. 7.

Invecchiamento

I vini bianchi e rossi di cui all'art. 2, provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo naturale del 12%, escluso il «Picolit», ed estratto non riduttore minimo di 18 g/l per i bianchi e di 22 g/l per i rossi, possono adottare la specificazione aggiuntiva «riserva», purché:

1) i vini non abbiano subito operazioni di arricchimento;

2) i vini rossi abbiano subito un periodo di invecchiamento di 30 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno sei mesi trascorsi in botte di legno ed i corrispondenti quantitativi, siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

3) i vini bianchi abbiano subito un periodo di invecchiamento di 20 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve ed i corrispondenti quantitativi, siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 8.

Designazione e presentazione

Nella designazione in etichetta dei vini di cui al presente disciplinare di produzione si debbono osservare le seguenti prescrizioni:

1. è vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare;

2. le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine «Collio Goriziano» o «Collio» debbono figurare immediatamente al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa. Lo stesso criterio è adottato per l'indicazione delle tipologie. L'indicazione di tipologia «Rosso» è obbligatoria, mentre l'indicazione di tipologia «Bianco» è facoltativa;

3. i vini con denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» debbono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve;

4. i caratteri utilizzati per l'indicazione «riserva» non debbono superare, in dimensione, quelli usati per l'indicazione di vitigno;

5. è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dai quali effettivamente provengano le uve da cui i vini così designati sono stati ottenuti, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

07A07256

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA DELLE ENTRATE

PROVVEDIMENTO 20 luglio 2007.

Accertamento del periodo di mancato funzionamento dell'Ufficio del pubblico registro automobilistico di Pavia.

IL DIRETTORE REGIONALE
DELLA LOMBARDIA

In base alle attribuzioni conferitegli dalle norme riportate nel seguito del presente atto;

Dispone:

È accertato il mancato funzionamento degli sportelli del pubblico registro automobilistico sito a Pavia, nei giorni 11, 12 e 13 luglio 2007, per adeguamenti tecnico-informatici.

Motivazione.

L'Ufficio provinciale ACI di Pavia ha comunicato, con nota prot. n. P/1764/07 del 16 luglio 2007, la chiusura al pubblico degli sportelli nei giorni 11, 12 e 13 luglio 2007, per adeguamenti tecnico-informatici.

In dipendenza di quanto sopra la Procura generale della Repubblica presso la Corte d'appello di Milano, con nota del 20 luglio 2007 prot. n. 2767/2007/14/4, ha chiesto alla scrivente l'emissione del relativo provvedimento di mancato funzionamento.

Il presente atto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Riferimenti normativi.

Decreto-legge 21 giugno 1961, n. 498, convertito, con modificazioni, nella legge 28 luglio 1961, n. 770, e successive modifiche.

Statuto dell'Agenzia delle entrate (articoli 11 e 13, comma 1).

Regolamento d'amministrazione dell'Agenzia delle entrate (articoli 4 e 7, comma 1).

Milano, 20 luglio 2007

Il direttore regionale: MICELI

AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

DELIBERAZIONE 11 luglio 2007.

Pubblicazione della descrizione e delle relazioni di conformità del sistema di contabilità dei costi, di separazione contabile e della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A., relative all'esercizio 2004. (Deliberazione n. 351/07/CONS).

L'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

Nella sua riunione di Consiglio dell'11 luglio 2007;

Vista la legge 31 luglio 1997, n. 249, recante «Istituzione dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni e norme sui sistemi delle telecomunicazioni e radiotelevisivo»;

Visto il decreto legislativo 1° agosto 2003, n. 259, recante «Codice delle comunicazioni elettroniche» di seguito denominato «Codice», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 215 del 15 settembre 2003;

Vista la raccomandazione 98/322/CE della Commissione europea dell'8 aprile 1998, sull'interconnessione in un mercato liberalizzato delle telecomunicazioni (Parte II - Separazione contabile e contabilità dei costi);

Vista la raccomandazione della Commissione europea n. 2003/311/CE sui mercati rilevanti dei prodotti e dei servizi nell'ambito del nuovo quadro regolamentare delle comunicazioni elettroniche, relativamente all'applicazione di misure *ex ante* secondo quanto disposto dalla direttiva 2002/21/CE dell'11 febbraio 2003, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 114 dell'8 maggio 2003;

Vista la delibera n. 217/01/CONS del 24 maggio 2001, recante «Regolamento concernente l'accesso ai documenti» pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 20 giugno 2001, n. 141, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la delibera n. 152/02/CONS del 15 maggio 2002, recante «Misure atte a garantire la piena applicazione del principio di parità di trattamento interna ed esterna da parte degli operatori aventi notevole forza di mercato nella telefonia fissa», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 27 giugno 2002, n. 153;

Vista la delibera n. 399/02/CONS del 4 dicembre 2002, recante «Linee guida per la contabilità a costi correnti per gli operatori notificati di rete fissa e mobile e misure in materia di predisposizione della contabilità regolatoria da parte degli operatori mobili» pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana dell'8 gennaio 2003, n. 3;

Vista la delibera n. 406/04/CONS del 23 novembre 2004, recante «Pubblicazione della descrizione e della relazione di conformità del sistema di contabilità dei costi di separazione contabile e della contabilità regolatoria di Telecom Italia, relative all'esercizio 2001, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 22 dicembre 2004, n. 299;

Vista la delibera n. 489/05/CONS recante «Approvazione degli atti della Commissione aggiudicatrice di cui alla delibera n. 347/05/CONS e affidamento dell'incarico relativo alla verifica della contabilità regolatoria, per gli anni 2002, 2003 e 2004, dell'operatore di rete fissa notificato quale avente notevole forza di mercato» con la quale è stato affidato alla società Mazars & Guerard S.p.A. l'incarico relativo alla verifica della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A. per gli anni 2002, 2003 e 2004;

Considerato che l'art. 48, comma 1, del Codice prevede che, ai sensi dell'art. 45 del medesimo e limitatamente al mercato oggetto di notifica, l'Autorità può imporre obblighi di separazione contabile in relazione a particolari attività nell'ambito dell'interconnessione e dell'accesso. In particolare, l'Autorità può obbligare un'impresa verticalmente integrata a rendere trasparenti i propri prezzi all'ingrosso e i prezzi dei trasferimenti interni, segnatamente per garantire l'osservanza di un obbligo di non discriminazione ai sensi dell'art. 47 o, se del caso, per evitare sovvenzioni incrociate abusive. L'Autorità può specificare i formati e la metodologia contabile da usare;

Considerato che l'art. 48, comma 2, del Codice, prevede che per agevolare la verifica dell'osservanza degli obblighi di trasparenza e di non discriminazione, l'Autorità può richiedere che siano prodotte le scritture contabili, compresi i dati relativi alle entrate provenienti da terzi. L'Autorità può pubblicare tali informazioni in quanto utili per un mercato aperto e concorrenziale, nel rispetto della vigente normativa nazionale e comunitaria sulla riservatezza delle informazioni commerciali;

Considerato che l'art. 50, comma 4, del Codice indica che l'Autorità provvede affinché, qualora sia imposto un sistema di contabilità dei costi a sostegno di una misura di controllo dei prezzi, sia pubblicata una descrizione che illustri quanto meno le principali categorie in cui sono raggruppati i costi, nonché i criteri utilizzati per la loro ripartizione. La conformità del sistema di contabilità dei costi è verificata da un organismo indipendente dalle parti interessate, avente specifiche competenze, incaricato dall'Autorità. È pubblicata annualmente una dichiarazione di conformità al sistema. I costi relativi alle verifiche rientrano tra quelli coperti ai sensi dall'art. 34 del Codice;

Considerato che l'art. 44, comma 1, del Codice prevede che gli obblighi vigenti alla data di entrata in vigore del medesimo in materia di accesso e di interconnessione, imposti agli operatori che forniscono reti o servizi di comunicazione elettronica accessibili al pubblico, restino in vigore fintantoché tali obblighi non siano stati riesaminati e non sia stata adottata una decisione e che, fino a tale data, conservano efficacia le deliberazioni adottate dall'Autorità, relativamente ai suddetti obblighi, sulla base della normativa previgente;

Rilevato che Telecom Italia ha prodotto le contabilità regolatorie per gli esercizi 2002, 2003 e 2004, in adempimento agli obblighi regolamentari vigenti al momento della loro predisposizione;

Considerato che l'Autorità, ha ritenuto opportuno modificare l'ordine temporale di revisione della contabilità procedendo alla revisione di quella relativa all'esercizio 2004 e, successivamente, a ritroso delle contabilità inerenti agli esercizi 2003 e 2002, al fine di consentire un'anticipazione della revisione della contabilità più recente e avere così dati contabili verificati da utilizzare, sia per lo svolgimento dei test di prezzo delle offerte *retail* presentate da Telecom Italia S.p.A., sia per fornire, mediante la pubblicazione del documento di revisione, maggiore trasparenza al mercato;

Considerato che la Commissione europea, nel XII Rapporto sulla regolamentazione e i mercati europei delle comunicazioni elettroniche per l'anno 2006 ha preso atto dell'intenzione dell'Autorità di procedere, in via prioritaria, alla pubblicazione della descrizione e della relazione di conformità del sistema di contabilità dei costi, di separazione contabile e della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A. relativamente all'esercizio 2004;

Considerato che il revisore Mazars & Guerard S.p.A., verificate a ritroso le contabilità regolatorie relative agli esercizi 2003 e 2002, provvederà a completare l'attività di revisione ai sensi di quanto previsto dalla delibera n. 152/02/CONS;

Considerato che Telecom Italia S.p.A. ha acconsentito alla pubblicazione dei seguenti elementi di dettaglio aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dalla delibera n. 152/02/CONS:

a) conti economici e stati patrimoniali dell'aggregato «Telecom Rete di Trasporto» riferito ai «Servizi per T.I. Commerciale» articolati in servizi fonia, servizi fonia traffico locale/distrettuale, servizi fonia traffico interdistrettuale, servizi fonia traffico extranazionale uscente, traffico fisso mobile, telefonia pubblica, CDA, CDN, CD internazionali, informazioni elenco abbonati;

b) conti economici e stati patrimoniali dell'aggregato «Telecom Commerciale» articolati in fonia vocale servizi di accesso affari, fonia vocale servizi di accesso residenziale;

c) conto economico di riconciliazione con il bilancio dell'esercizio 2004;

Considerato che l'art. 1, comma 6, della delibera n. 152/02/CONS prevede che le informazioni contenute nella tabella 2A recante «Coefficienti di utilizzo delle componenti di rete da parte dei servizi di interconnessione» e nella tabella 2B recante «Coefficienti di utilizzo delle componenti di rete da parte dei servizi di trasporto end-to-end» riportate nell'allegato A della menzionata delibera siano rese disponibili al pubblico e considerato altresì che, oltre alle sopra menzionate tabelle 2A e 2B, Telecom Italia ha prodotto le tabelle relative ai costi unitari dei servizi di accesso, denominandole rispettivamente 2A bis: «Fattori di utilizzo per la rete di accesso - Servizi per OLO» e 2B bis: «Fattori di utilizzo per la rete di accesso - Servizi per TI», e che la suddetta società ha, inoltre, acconsentito alla pubblicazione delle medesime;

Rilevato inoltre, che il revisore, Mazars & Guerard S.p.A., incaricato dall'Autorità per la verifica della contabilità regolatoria di rete fissa di Telecom Italia S.p.A. per gli esercizi 2002, 2003 e 2004, in quanto soggetto aggiudicatario della gara a procedura aperta di cui alle delibere n. 217/04/CONS e n. 324/04/CONS, ha completato le attività relative all'esercizio 2004 e ha consegnato all'Autorità, in data 22 maggio 2007, la relazione finale sulla revisione di contabilità regolatoria per l'esercizio 2004;

Udita la relazione del commissario Enzo Savarese, relatore ai sensi dell'art. 29 del regolamento concernente l'organizzazione e il funzionamento dell'Autorità;

Delibera:

Art. 1.

1. L'allegato A alla presente delibera reca la relazione, redatta dalla società di revisione Mazars & Guerard S.p.A. quale soggetto incaricato della verifica della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A. per gli anni 2002, 2003 e 2004, sulla contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A. per l'esercizio 2004 unitamente agli elementi di dettaglio aggiuntivi (conti economici e stati patrimoniali) per i quali Telecom Italia S.p.A. ha acconsentito alla pubblicazione anche in assenza di un obbligo normativo esplicito.

2. L'allegato B alla presente delibera reca la relazione, redatta dalla società di revisione Mazars & Guerard S.p.A. quale soggetto incaricato della verifica della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A. per gli anni 2002, 2003 e 2004, sul sistema di separazione contabile adottato da Telecom Italia S.p.A. per l'esercizio 2004.

3. L'allegato C alla presente delibera reca la relazione redatta dalla società di revisione Mazars & Guerard S.p.A. quale soggetto incaricato della verifica della contabilità regolatoria di Telecom Italia S.p.A. per gli anni 2002, 2003 e 2004, sul sistema di contabilità dei costi adottato da Telecom Italia S.p.A. per l'esercizio 2004.

4. Le tabelle di seguito indicate sono contenute nell'allegato A alla presente delibera:

tabella 2A bis: «Fattori di utilizzo per la rete di accesso - Servizi per OLO»;

tabella 2B bis: «Fattori di utilizzo per la rete di accesso - Servizi per TI»;

tabella 2A: «Coefficienti di utilizzo delle componenti di rete da parte dei servizi di interconnessione»;

tabella 2B: «Coefficienti di utilizzo delle componenti di rete da parte dei servizi di trasporto end-to-end».

La presente delibera, priva degli allegati, è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e nel Bollettino ufficiale dell'Autorità. Gli allegati A), B) e C) alla presente delibera sono disponibili presso l'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni, Centro Direzionale, Isola B/5, Torre Francesco, Napoli e nel sito web dell'Autorità: www.agcom.it

Napoli, 11 luglio 2007

Il presidente: CALABRÒ

Il commissario relatore: SAVARESE

07A07257

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 3 agosto 2007

Dollaro USA	1,3694
Yen	163,24
Lev bulgaro	1,9558
Lira cipriota	0,5842
Corona ceca	28,043
Corona danese	7,4421
Corona estone	15,6466
Lira sterlina	0,67330
Fiorino ungherese	250,55
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,6969
Lira maltese	0,4293
Zloty polacco	3,7868
Nuovo leu romeno	3,1653
Corona svedese	9,2137
Corona slovacca	33,370
Franco svizzero	1,6501
Corona islandese	85,65
Corona norvegese	7,9305
Kuna croata	7,3102
Rublo russo	35,0130
Nuova lira turca	1,7450
Dollaro australiano	1,5985
Dollaro canadese	1,4473
Yuan cinese	10,3636
Dollaro di Hong Kong	10,7212
Rupia indonesiana	12698,45
Won sudcoreano	1263,68
Ringgit malese	4,7409
Dollaro neozelandese	1,7858
Peso filippino	62,102
Dollaro di Singapore	2,0783
Baht thailandese	40,826
Rand sudafricano	9,6814

Cambi del giorno 6 agosto 2007

Dollaro USA	1,3818
Yen	162,88
Lev bulgaro	1,9558
Lira cipriota	0,5842
Corona ceca	28,067
Corona danese	7,4426
Corona estone	15,6466
Lira sterlina	0,68015
Fiorino ungherese	251,32
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,6968
Lira maltese	0,4293
Zloty polacco	3,7886
Nuovo leu romeno	3,1768
Corona svedese	9,2192
Corona slovacca	33,380
Franco svizzero	1,6385
Corona islandese	88,09
Corona norvegese	7,9425
Kuna croata	7,3022
Rublo russo	35,1970
Nuova lira turca	1,7715
Dollaro australiano	1,6130
Dollaro canadese	1,4550
Yuan cinese	10,4478
Dollaro di Hong Kong	10,8183
Rupia indonesiana	12850,74
Won sudcoreano	1276,02
Ringgit malese	4,7900
Dollaro neozelandese	1,8153
Peso filippino	62,734
Dollaro di Singapore	2,0924
Baht thailandese	41,385
Rand sudafricano	9,8274

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

07A07483 - 07A07484

MINISTERO DELLA SALUTE

Commercializzazione di specialità medicinali ad uso veterinario senza obbligo di prescrizione

A seguito della emanazione della circolare del Ministero della salute n. 3 del 3 ottobre 2006, applicazione dell'art. 5 del decreto-legge n. 223/2006, convertito dalla legge n. 248/2006, sono emerse presso gli operatori interessati delle perplessità in merito all'interpretazione concernente la commercializzazione di specialità medicinali ad uso veterinario senza obbligo di prescrizione.

Nell'intento di fornire opportune chiarificazioni circa le tipologie di medicinali veterinari cedibili senza obbligo di prescrizione al di fuori delle farmacie si precisa quanto segue.

Il decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 «Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari» prevede, all'art. 90, che la vendita di medicinali veterinari, senza obbligo di prescrizione medico veterinaria, all'utilizzatore finale non professionale al di fuori delle farmacie e grossisti autorizzati alla vendita diretta, può essere effettuata anche negli esercizi commerciali rientranti nella relativa tabella merceologica ma solo per i medicinali veterinari ad azione antiparassitaria e disinfestante per uso esterno, nonché dei medicinali veterinari destinati ad essere utilizzati esclusivamente per i pesci di acquario, gli uccelli da gabbia e da voliera, i piccioni viaggiatori, gli animali da terrario, i furetti, i conigli da compagnia ed i piccoli roditori.

Per la sola vendita dei predetti medicinali non è prevista la presenza del farmacista durante l'orario di vendita.

Per tutti gli altri medicinali ad uso veterinario senza obbligo di prescrizione medico veterinaria la vendita è consentita nelle modalità citate nella circolare del Ministero della salute n. 3 del 3 ottobre 2006» applicazione dell'art. 5, commi 1, 2, 3, 3-bis e 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248».

07A07298

MINISTERO DELLE COMUNICAZIONI

Piano di rimodulazione delle aperture estive giornaliere ed orarie degli uffici postali

Con decreto 28 giugno 2007 del Ministro delle comunicazioni, registrato alla Corte dei conti in data 30 luglio 2007, registro n. 3, foglio n. 289, ha determinato gli standard minimi di qualità del servizio postale universale con riferimento alle aperture estive della rete degli uffici postali.

Il testo integrale del decreto è consultabile sul sito www.comunicazioni.it

07A07251

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Piacentinu Ennese»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Piacentinu Ennese» come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, presentata dal Consorzio di tutela del formaggio «Piacentinu Ennese» con sede in via Scifitello n. 54 - 94100 Enna, acquisito anche il parere della regione Siciliana, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo appresso indicato.

Le eventuali osservazioni, relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche di sviluppo - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari - Divisione QPA III, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta. Decorso tale termine, in assenza delle predette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti Organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA «PIACENTINU ENNESE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine protetta «Piacentinu Ennese» è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Il «Piacentinu Ennese» è un formaggio a pasta compatta pressata ottenuto con latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane Comisana, Pinzita, Valle del Belice e loro meticci.

All'atto della sua immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

forma: cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto; piatto piano o leggermente concavo;

dimensioni: scalzo: minimo 14 cm massimo 15 cm, con diametro del piatto minimo 20 cm, massimo 21 cm, ottenibili mediante l'uso del canestro in giunco;

peso: tra kg 3,5 e 4,5;

aspetto esterno: crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; reca impressi i segni del canestro; può essere cappata con olio o morchia d'olio; lo spessore della crosta non deve superare i 5 mm;

aspetto interno: pasta di colore giallo omogeneo più o meno intenso;

occhiatura: è ammessa una leggera occhiatura;

aspetto della pasta: liscia non granulosa;

trasudazione: assente o molto scarsa.

Caratteristiche organolettiche:

odore: delicato con lieve aroma di zafferano;
salato: appena percettibile;
piccante: lieve nei primi mesi di stagionatura tende ad intensificarsi.

Caratteristiche chimiche:

grasso: minimo sulla sostanza secca 40%;
proteine: minimo sulla sostanza secca 35%;
sale (NaCl): massimo sulla sostanza secca 5%;
pH: compreso tra 4,80 e 5,70.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura e di confezionamento del «Piacentinu Ennese» comprende l'intero territorio dei comuni di Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa della provincia amministrativa di Enna.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, dei caseificatori, degli stagionatori e dei confezionatori nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

*Metodo di ottenimento**Materie prime.*

Latte: ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione pH 6,5 - 6,8 proveniente dalle razze autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci.

Caglio in pasta di agnello o capretto: proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione.

Zafferano (*Crocus sativus*): prodotto nella zona di produzione.

Pepe nero (*Piper nigrum*): al «Piacentinu Ennese» va aggiunto pepe nero in grani interi.

I grani di pepe nero, devono essere trattati con acqua calda (temperatura superiore a 80° C) per alcuni secondi prima dell'aggiunta.

Sale (NaCl): utilizzato a grani grossi. Il sale, nella produzione del «Piacentinu Ennese», deve essere perfettamente bianco.

Descrizione del processo di caseificazione.

Le razze ovine da cui proviene il latte con cui viene prodotto il «Piacentinu Ennese» sono razze autoctone siciliane (Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci) e vengono alimentate al pascolo naturale e/o coltivato, con foraggi freschi, fieni e paglia ottenuti nella zona di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare, con le ristoppie di grano ed i sottoprodotti vegetativi (cladodi di ficodindia, frasche di ulivo della potatura invernale). È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM. Il latte refrigerato proveniente da una o due munte successive entro le 24 ore, previo riscaldamento ad una temperatura massima di 38° C, viene messo nella «tina» in legno, in cui avviene la coagulazione.

Allo scopo di eliminare particelle estranee, eventualmente presenti nel latte, lo stesso viene filtrato al momento in cui dai secchi viene versato nella tina mediante dei teli o setacci. Prima dell'aggiunta del caglio, il latte viene arricchito di zafferano (max 5 gr/100 litri di latte). Questo, allo scopo di facilitarne la perfetta omogeneizzazione con il latte, viene prima disciolto in acqua tiepida. Il latte a questo punto assume un bel colore giallo intenso e quindi ad esso viene aggiunto il caglio (max 100 gr/100 litri di latte) in pasta di agnello o capretto.

La quantità di caglio, in funzione della sua forza, determina un tempo di coagulazione, presa e indurimento di 45 minuti. La giusta consistenza del coagulo, viene valutata saggiandola al tatto e osservando il siero che deve essere limpido. Si procede poi alla rottura della cagliata aggiungendo, per favorire lo spurgo dei granuli di cagliata, acqua calda alla temperatura di 75° C in quantità pari a 20 litri/100 litri di latte. La rottura procede fino a quando i granuli di cagliata hanno raggiunto una dimensione paragonabile a chicchi di riso. Con movimenti rotatori, aiutandosi con il bastone in legno («rotula») con il quale è stata rotta la cagliata, si agglutinano i granuli, ottenendo una massa che si deposita sul fondo della «tina». Separato il siero la massa caseosa ottenuta, sommariamente spurgata, viene estratta, posta su un ripiano, in legno («tavoliere») o acciaio e tagliata in pezzi grossolani. Segue la fase di messa nei canestri di giunco; in questa fase viene aggiunto, con modalità che ne permette una distribuzione omogenea, il pepe nero in grani; nel corso di essa ad ogni aggiunta la pasta viene fortemente pressata per favorire al massimo lo spurgo. La pasta, contenuta nei canestri, viene, poi, posta in un recipiente in legno («tina») e ricoperta di scotta calda per un periodo che va dalle 3 alle 4 ore.

Dopo quattro ore la pasta viene posta ad asciugare a temperatura ambiente, sempre all'interno del caseificio, per un tempo di 24 ore. Segue la salatura a secco: la forma viene cosparsa uniformemente con sale, ripetendo l'operazione per due volte a distanza di dieci giorni l'una dall'altra.

La stagionatura minima del Piacentinu Ennese è di giorni sessanta dalla data di produzione.

La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa, in locali freschi con delle piccole aperture affinché ci sia una moderata ventilazione; o in magazzini aventi temperature comprese fra gli 8/10° C ed una umidità relativa compresa fra 70/80%.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La caratteristica peculiare del Piacentinu Ennese consiste nell'aggiunta di zafferano al latte durante il processo di caseificazione. Lo zafferano è una coltura che manifesta ottime capacità di adattamento all'ambiente di coltivazione siciliano. Le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di uno «zafferano di qualità» come attesta l'alto contenuto di crocina e picrocrocina. Sulla base di questi parametri è stato possibile inserire lo zafferano ennese nella I e nella II categoria di qualità e le sue specifiche componenti aromatiche rendono il bouquet del prodotto finale più intenso e caratteristico.

L'unicità del Piacentinu Ennese deriva, inoltre, dalle caratteristiche dell'ambiente in cui esso nasce. La provincia di Enna, data la scarsità di insediamenti industriali, rappresenta, nel contesto isolano, un'oasi verde incontaminata in grado di esaltare il valore ecologico collegato all'attività agricola e zootecnica. Il sistema produttivo ovinicolo, compresa la trasformazione del latte ovino, costituisce uno dei settori a più basso impatto ambientale.

L'area di produzione del Piacentinu Ennese, per le sue condizioni orografiche, per le caratteristiche climatiche di tipo subcontinentali (sebbene inserite in un contesto climatico mediterraneo) determinate dalla distanza dal mare, concorrono alla realizzazione di una produzione foraggera con peculiari caratteristiche quanti-qualitative. La produzione del «Piacentinu Ennese» si realizza in un'area caratterizzata da suoli bruni, a spiccata vocazione foraggera che presentano pendici più o meno dolci. I terreni, collocati ad un'altitudine tra 400 e 800 m slm, manifestano una composizione variabile poiché coesistono terreni argillosi, sabbiosi e di medio impatto su cui si sviluppano prevalentemente essenze foraggere quali la sulla e la vecchia, gli ecotipi locali di queste foraggere hanno assunto, nel tempo caratteristiche legate al territorio. Nell'ultimo decennio è stato ampiamente

dimostrato che ogni essenza foraggera ha uno specifico profilo aromatico determinato da sostanze naturalmente presenti nel mondo vegetale quali i «terpeni». Tali composti passano inalterati dalle essenze foraggere nel latte e nei formaggi di ruminanti allevati al pascolo, fungendo da biomarcatori. Riguardo al Piacentinu Ennese è stata appurata nel formaggio la presenza di un particolare terpene l'aterpeneolo che proviene dalle essenze foraggere tipicamente presenti nel territorio ennese ed impiegate nell'alimentazione degli ovini da latte. L'antica origine dell'attività casearia in provincia di Enna legata alla tradizionale produzione di latte ovino ed alla presenza pianta di zafferano, spontanea e coltivata fa ritenere attendibile la spiegazione che i vecchi produttori hanno dato al termine «piacentinu». Stando a queste testimonianze dirette il termine sarebbe riferito alla piacevolezza del prodotto: piacevolezza, appunto, del gusto non del tutto piccante, dovuta anche alla presenza dello zafferano. L'origine sarebbe quindi idiomatica: «piacentinu» dal siciliano «piacenti» ovvero che piace, e la testimonianza della sua «piacevolezza» e del suo nome «piacentinu» ci è data anche da testi antichi come «le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa» del 500 in cui si fa riferimento al sistema di salatura ed aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio; o «la Sicilia passeggiata» di Maja nel 1600 e addirittura da un'antica leggenda che vuole Ruggero il Normanno, preoccupato per la salute psichica della consorte prostrata da un'invincibile depressione ma altrettanto ghiotta di formaggi, pregare i casari di preparare un formaggio con doti taumaturgiche. Da ciò nasce l'idea di aggiungere al caglio una manciata di (crocus sativus) noto per le sue qualità stimolanti ed energizzanti. La produzione di questo formaggio è continuata attraverso i secoli fino ai nostri giorni costituendo un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico-culturale e produttivo della sola provincia di Enna.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del regolamento CEE n. 510/06.

Art. 8.

Etichettatura

Al termine del periodo di stagionatura l'Organismo di controllo, verificata la sussistenza delle caratteristiche descritte all'art. 2, autorizza i produttori del «Piacentinu Ennese» all'etichettatura.

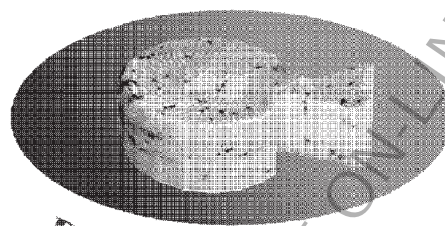
L'etichetta posta sulle forme di formaggio «Piacentinu Ennese» reca obbligatoriamente a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

«Piacentinu Ennese» seguita dall'acronimo DOP (Denominazione d'origine protetta), di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;

il logo.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.



Piacentinu Ennese

Il logo del «Piacentinu Ennese» composto da un'ellisse nella cui parte esterna, inferiormente con direzione sinistra destra è riportata la dicitura «Piacentinu Ennese» su un rigo e di colore pantone codice 7427, il testo è composto con carattere Bodoni svty two itc tt-bold. Nella parte interna va a sfumare da sinistra verso destra dal pantone blue cod. 072 al pantone proces cyan, (73% ciano, 25% magenta, 19% nero) centralmente è raffigurata una forma di Piacentinu Ennese con scalzo pantone cod. 143, il piatto pantone cod. 1255, l'interno pantone cod. 142 con grani di pepe pantone process black, da dove si distacca una fetta a forma di Sicilia.

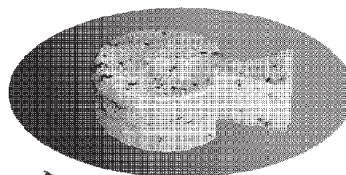
Gli indici colorimetrici sono:

dicitura esterna «Piacentinu Ennese» = colore pantone cod. 7427;

sfondo del logo = dal pantone blue cod. 072 al pantone proces cyan (73% ciano, 25% magenta, 19% nero);

forma di Piacentinu Ennese e fetta della Sicilia = interno pantone cod. 142, scalzo pantone cod. 143, piatto pantone cod. 1255 e grani di pepe pantone process black.

Le proporzioni del logo sono come di seguito: l'asse minore dell'ellisse x, l'asse maggiore è 2x, l'asse minore con la dicitura esterna è 1,2 x.



2 X

Art. 9.

Prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P. Piacentinu Ennese, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. Piacentinu Ennese riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In attesa di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) n. 510/06.

07A07254

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata l'istanza intesa ad ottenere la protezione della indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte», ai sensi del regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dal Consorzio di tutela della Pesca di Leonforte con sede in Leonforte (Enna) - P.zza Branciforti n. 2, acquisito inoltre il parere della regione Sicilia, esprime parere favorevole e formula la proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche di sviluppo - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari - QPA III, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CEE) n. 510/06, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE IGP «PESCA DI LEONFORTE»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte», è riservata esclusivamente alle pesche che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione

La «Pesca di Leonforte» ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione degli ecotipi locali di pesca: Bianco e Giallone di Leonforte.

All'atto dell'immissione al consumo la «Pesca di Leonforte» ad indicazione geografica protetta deve possedere le seguenti caratteristiche:

- integre;
- di aspetto fresco;
- sane e prive di attacchi da marciumi o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, cioè prive di sostanze estranee e visibili;
- indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo;
- prive di odori e/o sapori estranei;
- consistenza della polpa: puntale del penetrometro di 8 mm;
- contenuto in solidi solubili compreso tra 11 e 13 gradi Brix;
- peso dei frutti compreso tra 100 e 350 grammi;
- forma dei frutti: globosa a valve asimmetriche;
- buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti;
- polpa di colore bianco o giallo aderente al nocciolo.

Possono ottenere il riconoscimento IGP «Pesca di Leonforte» solo le pesche di categoria Extra e I.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della IGP «Pesca di Leonforte» interessa i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira, in provincia di Enna.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori e condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Scelta del portinnesto.

I portinnesti ammessi sono il Pesco Franco ed il Pesco Mandorlo (GF 677), Barrier e Cadaman. Le piantine ammesse sono a radice nuda o piantine in fitocella, e devono essere di buona qualità agronomica e sanitaria, e di età massima di un anno. Le marze da utilizzare devono provenire da piante madri sane dal punto di vista fitosanitario, selezionate all'interno di impianti ricadenti nei comuni di cui all'art. 3, per la propagazione della «Pesca di Leonforte».

La messa a dimora delle piante deve avvenire necessariamente nel periodo autunno-inverno per quelle a radice nuda; le piantine in fitocella possono essere impiantate nello stesso periodo o anche in primavera, in presenza di umidità del terreno sufficiente ad evitare possibili stress da trapianto. Le piantine vengono irrigate appena dopo la loro messa a dimora.

Sistemi di conduzione degli impianti.

I sistemi di conduzione degli impianti della I.G.P. «Pesca di Leonforte», sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrinomio costituito dal tipo di cultivar di pesco, dal suolo, dal clima e dall'uomo. La coltivazione deve essere condotta con i seguenti metodi:

convenzionale, in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di «Buona Pratica Agricola» della regione Siciliana;

integrata, ottenuta nel rispetto delle «Norme Tecniche» previste dal disciplinare della regione Siciliana;

biologica, secondo il regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Forma di allevamento.

La forma di allevamento deve assicurare un'adeguata esposizione ai raggi solari in tutte le parti della chioma, fornire frutti di qualità, favorire un'uniforme distribuzione dei prodotti antiparassitari e agevolare le operazioni colturali quali potatura, diradamento, insacchettamento e raccolta dei frutti.

Le forme di allevamento e le distanze di impianto ammesse sono:

vaso semplice o vasetto ritardato: m 4-4,5×4,5-5;

tatura Trellis o Y trasversale: m 5×2;

fusetto: m 4,5-5×2.

La densità di impianto è compresa tra 400 e 1.100 piante ad ettaro in dipendenza della forma di allevamento adottata, fermo restando che comunque la massima produzione per ettaro non deve superare le 20 tonnellate.

Tecniche colturali.

È ammessa la potatura sia invernale che estiva, da eseguire annualmente secondo i canoni suggeriti dalla tecnica. Il diradamento deve essere eseguito prima dell'insacchettamento e comunque non oltre il mese di maggio.

È obbligatorio l'uso del sacchetto di carta pergaminata per la difesa meccanica dagli agenti patogeni, da attuarsi nella fase in cui la drupa raggiunge la dimensione di una noce e, comunque, non oltre il mese di luglio.

Fertilizzazione.

Negli impianti in fase di allevamento, le quantità di fertilizzanti devono essere ridotte proporzionalmente, localizzandole in prossimità dell'apparato radicale delle piante. Deve essere privilegiato l'uso del letame e degli altri concimi organici. Sono ammesse le pratiche di fertirrigazione e di concimazione fogliare.

Non sono ammessi apporti di azoto superiori a 150 kg per ettaro.

Irrigazione.

È ammessa la tecnica di irrigazione a goccia o per aspersione. Non sono ammessi sistemi irrigui sovrachiuma.

Raccolta.

La raccolta avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire la lavorazione, il trasporto e le operazioni connesse; permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione; rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Le drupe devono essere raccolte a mano evitando l'operazione nelle ore più calde della giornata e l'esposizione diretta al sole dei frutti raccolti. Cura particolare dovrà essere prestata alla separazione del frutto dal ramo che deve avvenire senza provocare danni al peduncolo. Inoltre, deve essere asportato il filo di ferro, che serve per legare i sacchetti di pergamena, al fine di evitare il danneggiamento dei frutti depositati nelle cassette o in altri contenitori.

È ammessa la refrigerazione del prodotto in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0,5° C e 4,5° C per un periodo massimo di venti giorni.

Le operazioni condizionamento della IGP «Pesca di Leonforte» devono avvenire all'interno dell'areale di produzione definito all'art. 3 del presente disciplinare per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare imbrattamento e ammassatura dei frutti con conseguente attacco da muffe e patogeni vari che comprometterebbero le caratteristiche qualitative del prodotto.

Art. 6.

Legame

La richiesta di riconoscimento della I.G.P. «Pesca di Leonforte» è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto conosciuto per le proprie caratteristiche qualitative quali la tardiva maturazione e di conseguenza la presenza sul mercato in periodi in cui sono quasi assenti le pesche, e la durezza. Oltre all'epoca di maturazione e alle caratteristiche organolettiche, la peculiarità della «Pesca di Leonforte» è ormai, da diversi decenni, la pratica dell'insacchettamento dei frutti come metodo di controllo della mosca mediterranea (*Ceratitis capitata*). Tale particolarità ha rappresentato nel tempo uno degli aspetti più qualificanti di tale produzione ed è stata molto apprezzata dai consumatori dell'isola che, grazie a tale tecnica di difesa fitosanitaria, hanno avuto a disposizione un prodotto quasi completamente esente da residui tossici.

Fondamentale è il lavoro del peschicoltore che è diventato il manager delle proprie produzioni perché ha capito di avere fra le mani un prodotto unico. Egli ha spesso coinvolto i propri familiari nell'insacchettamento lavorando sodo giorno e notte. La vendita delle pesche ha assicurato un reddito tale da migliorare le condizioni di vita degli operatori della zona.

Da circa un ventennio la «Pesca di Leonforte» muove un indotto economico notevole non solo nel comprensorio di produzione, ma anche nel territorio dei comuni vicini in occasione dell'annuale sagra che si tiene nella prima domenica del mese di ottobre nel centro storico della cittadina edificata dal principe Nicolò Placido Branciforti nel XVII secolo. Tale momento di promozione e di valorizzazione del prodotto è stato creato nel 1982 dall'Amministrazione comunale di allora per incentivare lo sviluppo della drupacea e per far conoscere ai consumatori dell'isola le peculiarità di un prodotto unico. L'evento, nato come «Sagra della pesca di Leonforte» ed oggi ribattezzato come «Sagra della pesca e dei prodotti tipici di Leonforte», ha significato fin dalle sue origini un momento di promozione di questo prodotto tardivo.

Art. 7.

Controlli

I controlli saranno garantiti da una struttura di controllo rispondente agli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/2006.

Art. 8.

Etichettatura e confezionamento

I frutti ad indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte» devono essere commercializzati in cassette o scatole di cartone o di legno, o in ceste di vario formato della capacità da 0,5 a 6 kg.

Ciascuna confezione imballaggio deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione. È richiesta l'omogeneità di colorazione.

I frutti devono essere disposti su un solo strato e separati gli uni dagli altri mediante materiale protettivo. Il materiale di protezione e/o addobbo deve essere nuovo, inodore ed innocuo; si deve, inoltre, evitare che il prodotto venga a contatto con inchiostri e/o colle per stampigliatura o etichettatura. Gli imballaggi devono, inoltre, essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni confezione deve essere sigillata, in maniera tale che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo in modo che non sia possibile alterare il contenuto nelle fasi successive al confezionamento.

In etichetta, oltre al logo della denominazione ed al simbolo grafico comunitario devono essere riportate le seguenti diciture:

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o condizionatrice;

la categoria commerciale di appartenenza.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è costituito da un ovale, all'interno del quale è rappresentata la Granfonte, monumento simbolo del comune di Leonforte, a cui è sovrapposta in primo piano una pesca confezionata in un sacchetto. All'interno dell'ovale in alto al centro è riportata la dicitura Pesca di Leonforte, in basso al centro è riportato l'acronimo I.G.P. Il disegno è circoscritto da una linea verde marcata, lo sfondo è giallo tenue, la Granfonte è di colore verde come la scritta pesca di Leonforte e IGP, giallo-arancione il colore della pesca con foglia verde, sacchetto bianco con ombre grigie e un filo nero che circonda ai bordi il sacchetto ed infine il filo nero che testimonia la chiusura del sacchetto.

Le dimensioni del disegno sono 46 mm×37 mm; tipo del carattere Times new Roman.

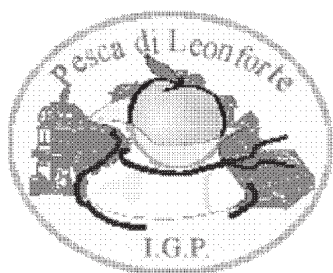
Dimensioni caratteri:

pesca di Leonforte 14;

Igp: 11.

Indici colorimetrici:

- 1) cerchio esterno: verde pallido, giallo 100%, cyan 40%;
- 2) cerchio interno: giallo sfumato 40%;
- 3) diciture e disegno: verde, giallo 100%, cyan 100%;
- 4) sacchetto: bianco 100%; contorno sacchetto nero 100%;
- 5) pesca intera giallo, giallo 100%, magenta 20%.



Art. 9.

Prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la «Pesca di Leonforte» I.G.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta indicazione geografica protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a indicazione geografica protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

gli utilizzatori del prodotto a indicazione geografica protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della indicazione geografica protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CE) n. 510/2006.

07A07255

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Rimcure».*Estratto provvedimento UPC/II/3189 del 12 luglio 2007*

Specialità medicinale: RIMCURE.

Confezioni: autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Titolare A.I.C.: Sandoz S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento: SE/H/0308/001/II/011.

Tipo di modifica: aggiornamento metodica chimico/farmaceutica.

Modifica apportata: ottimizzazione del processo di produzione: modifiche minori al processo di produzione e ampliamento dei controlli in process.

I lotti già prodotti, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

07A07169

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Bicavera».*Estratto provvedimento UPC/II/3190 del 12 luglio 2007*

Specialità medicinale: BICAVERA.

Confezioni: autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Titolare A.I.C.: Fresenius Medical Care Italia S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento: DE/H/0316/001-003/II/003.

Tipo di modifica: aggiornamento metodica chimico/farmaceutica.

Modifica apportata: modifica del confezionamento primario in materiale Biofine e delle specifiche del confezionamento primario stesso.

I lotti già prodotti, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

07A07171

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Norditropin».*Estratto provvedimento UPC/II/3191 del 18 luglio 2007*

Specialità medicinale: NORDITROPIN.

Confezioni: autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Titolare A.I.C.: Novo Nordisk A/S.

Numero procedura mutuo riconoscimento: DK/H/0001/005,006,007,011,012,013/II/054;DK/H/0001/005-07/W27.

Tipo di modifica: aggiornamento metodica chimico/farmaceutica.

Modifica apportata: aumento della dimensione del lotto del prodotto finito e modifica consequenziale dei filtri, esenzione dalla presentazione del Periodic Safety Update Report (PSUR).

I lotti già prodotti, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

07A07172

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Beriplast P».*Estratto provvedimento UPC/II/3192 del 18 luglio 2007*

Specialità medicinale: BERIPLAST P.

Confezioni: autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Titolare A.I.C.: ZLB Behring GMBH.

Numero procedura mutuo riconoscimento: DE/H/0135/001-003/II/044.

Tipo di modifica: aggiornamento metodica chimico/farmaceutica.

Modifica apportata: modifica delle procedure di produzione P-637 e P-636 riguardanti il componente fibrinogeno concentrato (nuove versioni P-637-04 e P 636-11).

I lotti già prodotti, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

07A07173

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Menjugate».

Estratto provvedimento UPC/II/3193 del 18 luglio 2007

Specialità medicinale: MENJUGATE.

Confezioni: autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Titolare A.I.C.: Novartis Vaccines and Diagnostics S.r.l.

Numero procedura mutuo riconoscimento: UK/H/0375/001,003/II/040.

Tipo di modifica: aggiornamento metodica chimico/farmaceutica.

Modifica apportata: modifica dell'aggiunta di antischiama durante il processo di produzione e modifica delle specifiche dell'antischiama stesso.

I lotti già prodotti, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

07A07174

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Botox».

Estratto provvedimento UPC/II/3195 del 18 luglio 2007

Specialità medicinale: BOTOX.

Confezioni: 034883013/M - 1 flacone 100 UI polvere per soluzione iniettabile.

Titolare A.I.C.: Allergan Pharmaceuticals Ireland.

Numero procedura mutuo riconoscimento: IE/H/0113/001/II/037.

Tipo di modifica: aggiornamento metodica chimico/farmaceutica.

Modifica apportata: nuovo sistema di chiusura (tappo Lyotec) in alternativa all'attuale tappo (rivestimento in fluorotef) aggiunto sulla superficie esterna della fiala.

I lotti già prodotti, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

07A07170

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Chemacin»

Con la determinazione aRSM - 52/2007-223 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: CHEMACIN;

confezione: 025513033;

descrizione: IM IV 1 fiala 500 mg 2 ml;

ditta titolare A.I.C.: Laboratorio farmaceutico C.T. S.r.l., Strada Solaro, 75/77 - Sanremo 18038 (Imperia).

07A07266

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Zitromax»

Con la determinazione aRSM - 53/2007-40 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: ZITROMAX;

confezione: 027860016;

descrizione: «250 mg capsule rigide» 6 capsule;

ditta titolare A.I.C.: Pfizer Italia S.r.l., s.s. 156 km 50 - 04010 Latina.

07A07265

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Morelac»

Con la determinazione aRSM - 54/2007-2111 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: MORELAC;

confezione: 034966010;

descrizione: «polvere per sospensione orale» 10 bustine;

ditta titolare A.I.C.: Proge Medica S.r.l., largo Donegani, 4/A - 28100 Novara.

07A07264

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Diarstene»

Con la determinazione aRSM - 55/2007-8055 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: DIARSTENE;

confezione: 026112033;

descrizione: «2 mg compresse» 12 compresse;

ditta titolare A.I.C.: Sanofi-Aventis S.p.a., viale Luigi Bodio, 37/B - 20158 Milano.

07A07263

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Aminosteril N-Hepa».

Con la determinazione aRSM - 56/2007-3103 del 30 luglio 2007 sono state revocate le sospensioni, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: AMINOSTERIL N-HEPA;

confezione: 028044028;

descrizione: «8% soluzione per infusione endovenosa» flacone 500 ml;

confezione: 028044016;

descrizione: «5% soluzione per infusione endovenosa» flacone 500 ml;

ditta titolare A.I.C.: Fresenius Kabi Italia S.p.a., via Camagré, 41/43 - 37063 Isola della Scala (Verona).

07A07262

Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Septopal»

Con la determinazione aRSM - 57/2007-2981 del 30 luglio 2007 sono state revocate le sospensioni, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: SEPTOPAL;

confezione: 027014036;

descrizione: 60 sfere su filo chirurgico;

confezione: 027014024;

descrizione: 30 sfere su filo chirurgico;

confezione 027014012;

descrizione: 10 sfere su filo chirurgico;

ditta titolare A.I.C.: Biomet Italia S.r.l., via della Liberazione, 62 - 20098 San Giuliano Milanese (Milano).

07A07261**Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Nasolib»**

Con la determinazione aRSM - 58/2007-1565 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: NASOLIB;

confezione: 033184019;

descrizione: «0,1% soluzione da nebulizzare» 1 flacone nebulizzatore da 15 g;

ditta titolare A.I.C.: Acarpia - Servicos Farmaceuticos LDA - Rua dos Murcas, 88 - Funchal (Madeira).

07A07260**Revoca della sospensione di autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ferplex 60»**

Con la determinazione aRSM - 59/2007-68 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: FERPLEX 60;

confezione: 028129017;

descrizione: 10 flac.ni orali 1200 mg;

ditta titolare A.I.C.: Italfarmaco S.p.a. - viale Fulvio Testi, 330 - 20126 Milano.

07A07259**Revoca della sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Fluimucil»**

Con la determinazione aRSM - 60/2007-7158 del 30 luglio 2007 è stata revocata la sospensione, ai sensi del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, della seguente specialità medicinale:

farmaco: FLUIMUCIL;

confezione: 020582021;

descrizione: «300 mg/3 ml soluzione iniettabile e per nebulizzatore e per istillazione endotracheobronchiale» 6 fiale 3 ml;

ditta titolare A.I.C.: Zambon Italia S.r.l., via Lillo del Duca, 10 - 20091 Bresso (Milano).

07A07258AUGUSTA IANNINI, *direttore*FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(GU-2007-GU1-186) Roma, 2007 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.



* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 0 7 0 8 1 1 *

€ 1,00